

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

distributions Automne-Hiver 2012-2013

28 mars 2013

C'est le dernier panier de la saison automne-hiver ! Cette année a permis de mettre en place le système de distribution de paniers de légumes produits en grande partie sur des parcelles à la Kohlhuette à Wimmenau. Les premières cultures sont déjà implantées pour la nouvelle saison qui démarre début mai et malgré la météo peu engageante, de grosses séries de légumes sont implantées en début avril. Un bail a été signé pour une nouvelle parcelle de cultures sur Ingwiller ; les avantages sont nombreux : une petite précocité, un terrain plat et l'accès à l'eau. Des tunnels de production y seront montés en deuxième partie de 2013 pour gagner en autonomie et régularité sur les cultures sous abris (primeurs, tomate, Concombre, aubergine, aromatiques et en hiver les légumes feuilles). Pour les familles intéressées par des légumes courant avril, je propose des petits paniers avec les derniers légumes conservation (pomme de terre) et premiers primeurs (laitue, radis, chou-rave, ...) pour des distributions les vendredis 12 et 26 avril. J'enverrai la composition et le montant du panier pour chaque date. Vous pouvez m'envoyer un mail si cela vous intéresse afin de préparer le nombre de paniers nécessaires. Si la poursuite de l'aventure vous tente pour cette année (démarrage au 3 mai pour la saison printemps), merci également de signaler votre (ré)abonnement afin d'adapter les mises en place de culture aux besoins (le contrat d'abonnement est dispo lors des distributions ou sur le site www.collectif-potager-wimmenau.fr).

Au 6 avril pour le bilan de la saison,

Jean

Suggestion : Purée de courge (de marmiton.org)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 5 pommes de terre
- 1 tranche de courge musquée ou ½ butternut
- 10 cl de crème fraîche ou du lait
- sel, poivre

Couper la courge en morceaux de 3 cm environ, puis l'éplucher (c'est plus facile et ça va plus vite).

Éplucher ensuite les pommes de terre.

Mettre le tout dans une cocotte minute (ou un fait-tout) 15 minutes environ, puis vérifier la cuisson des légumes en plantant un couteau dedans.

Il doit y rentrer facilement.

Une fois les légumes cuits, les passer dans un presse-purée, saler et poivrer selon votre goût, ajouter la crème fraîche ou le lait (selon la consistance voulue).

Vous n'avez plus qu'à déguster !

